

POEC TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE

Formation CERTIFIANTE - enregistrement au RNCP du 20/07/2023

Code RNCP : 37859

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Code diplôme : 56X22103

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production Réceptionner et stocker des marchandises Métiers visés : Commis de cuisine, commis de cuisine de collectivité.

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Demandeurs d'emploi.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Rendez-vous avec une Conseillère de Formation pour accompagner le projet professionnel.	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimante-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE	
<u>Bloc1 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine</u> Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail. Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information. Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels. Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires. Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail. Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres. <u>Bloc 2 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production</u> Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur. Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production. Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire. Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine. <u>Bloc 3 : Réceptionner et stocker des marchandises</u> Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits. Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage. Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets. Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres.	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant	
	Intitulé	Volume horaire total
	Travaux pratiques	160
	Technologie	40
	Sciences Appliquées	30
	Gestion Appliquée	12
	Techniques et recherche d'emploi	6
	PSE, RSE et Transition écologique	20
	Softs skills et Préparation à l'emploi	12
	Total	280

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE-CONDITIONS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION
Des tests de positionnement sont réalisés à l'entrée en formation. Les épreuves sont constituées de : - Étude de situation numérisée et questionnaire, pour le bloc 1 d'une heure maximum, - Mise en situation reconstituée de 5 heures maximum avec préparation en cuisine et un entretien avec le jury de 10 minutes, pour le bloc 2, - Étude de situation numérisée et questionnaire de 45 minutes maximum pour le bloc 3.	Titre à finalité professionnelle de Commis de cuisine, niveau 3. Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome. La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification. La formation est modulable et accessible par blocs de compétences. La remise de la certification ou d'une attestation par blocs de compétences est adressé par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV.

POURSUITE DE FORMATION
Intégration dans la vie active. TFP Cuisinier (niveau 4) et tout autre titre à finalité professionnelle de niveau 4, Formation spécialisée en CS Desserts de restaurant (niveau 3), CS Fabricant traiteur (niveau 3), ...

DURÉE	EFFECTIFS
280 heures en centre de formation et 120 heures de stage en entreprise.	Effectif par groupe : minimum 10, maximum 16

DATES	HORAIRES
Session du 22/09/2025 au 12/12/2025	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	